



SAN MARZANO

Talò

SUSUMANIELLO SALENTINO IGP



Tipologia: Rosso

Vitigno: Susumaniello

Denominazione: IGP Salento

Coltivazione: Guyot

Densità d'impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: vigne coltivate in alto Salento, nella zona tra Francavilla e San Marzano, a circa 100 m sul livello del mare

Terreno: Suolo rosso fine, di matrice calcarea, con rari affioramenti rocciosi; la tipica tonalità deriva dall'elevato contenuto di ossidi di ferro

Vendemmia: Seconda e terza decade di settembre

Vinificazione: Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

Affinamento: In barrique di rovere francese e americana per 6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Vino dal profilo olfattivo floreale e fruttato, arricchito da spezie e leggere note balsamiche. Il colore è un rosso profondo ed acceso. La trama tannica, ben definita, ne sostiene il potenziale affinamento in legno. Al palato è strutturato ma elegante, con una piacevole acidità e una persistenza gustativa equilibrata

Abbinamenti: Si abbina a brasati leggeri, arrostiti di vitello e secondi di carne dalla cottura lenta ma non troppo ricca. La buona trama tannica sostiene ragù rossi mediterranei, lasagne e paste al forno. La persistenza aromatica si sposa con formaggi stagionati moderati e piatti rustici della tradizione pugliese

Servire a: 16-18° C

WINE SHARING BEAUTY

